

Les Vignes Oubliées, Terrasses du Larzac rouge 2018



Prix du produit :

67,50 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): JB. Granier (VIGNES OUBLIEES)

Millésime: 2018

Appellation: Terrasses du Larzac

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 93/100

Cépage dominant: grenache - syrah

Description brève du produit :

93/100 RVF. La richesse du Languedoc et la fraîcheur des contreforts du Larzac donnent des vins d'une finesse exceptionnelle grâce à des vignes ancestrales plantées en altitude et menées en bio. Vins rares. Superbe millésime 2018, à garder longtemps si vous pouvez !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DES VIGNES OUBLIÉES
+ TOUTES SES AUTRES CUVES EN STOCK**

Terrasses du Larzac 2018 des Vignes Oubliées :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 93/100. *Intense et épicé, ce vin demandera encore 2 ou 3 années pour déployer son charme, avec une texture de velours et une belle longueur moka.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Terroir : Grès, schiste et quelques argilo-calcaires témoignent de la diversité qu'offrent les Terrasses du Larzac et notamment pour cette cuvée, la commune de Saint Privat.

Mode de conduite : Culture traditionnelle sans désherbants ni molécules de synthèse, taille courte, ébourgeonnage à coeur, vendange manuelle.

Cépages : grenache, syrah et carignan s'expriment pour révéler le terroir des contreforts du Larzac.

Vinification : Travail guidé par la volonté de respecter le fruit et la fraîcheur que nous donne le terroir. Tris à la vigne et à la cave, égrappage partiel, cuvaïson de 15 à 20 jours, maîtrise des températures, demeurent le B.a.ba de notre action.

Elevage : Demi-muids et fûts ont représenté le coeur de l'élevage pendant 12 mois au sein d'une grotte naturelle.

Dégustation : Le fruit et la fraîcheur restent les fils conducteurs de cette cuvée. La subtilité aromatique est soutenue par des tanins raffinés. La précision demeure et la saveur persiste pour notre plus grand plaisir !

Service : Boire dans la jeunesse est un privilège de ce terroir, attendre conviendra aux patients. Dans tous les cas, un passage en carafe et une température de service de 15°C permettent d'apprécier pleinement cette cuvée.